

robot coupe®



KROUHAČE ZELENINY

CL 55 • CL 60 • CL 60 V.V.



ŠKOLY - VÝVAŘOVNY - LAHŮDKY - MENZY

SADA 16 DISKŮ

























OVOCE A ZELENINA VŠECH TVARŮ A VELIKOSTÍ

Vlivem rozvoje požadavků na výživu šéfkuchaři v sektoru masového cateringu hledají řešení, jež jim umožní nabízet více ovoce a zeleniny.

Cílem je zvýšit výživovou kvalitu jídel podávaných ve školních jídelnách, jídelnách firem a zdravotních zařízení.

Pro šéfkuchaře je to skvělá příležitost servírovat čerstvé ovoce a zeleninu atraktivnějším způsobem díky kreativním a originálním tvarům.

Robot-Coupe přináší inovaci díky uvedení nové sady 16 disků pro komplexní zpracování ovoce a zeleniny.

Plátkovače		Zelí, cibule, cuketa, celer, jablko.		Kostičkovače		Červená řepa, cuketa, okurka, mrkev.	
		Paprika, celer, mrkev, pórek, citrón, houby.				Rajče, cuketa, paprika, cibule, jablko, brambory, celer, petržel.	
		Rajče, cuketa, okurka, paprika.				Cuketa, cibule, baklažán, vodní meloun, meloun, jablko, ananas a ledový salát.	
Strouhače		Mrkev, celer, pastinák, brambory, sýr.		Nudličkovače		Mrkev, okurka, cuketa, červená řepa.	
		Červená řepa, mrkev, sýr, brambory, strouhanka.				Mrkev, okurka, ředkev, celer, cuketa.	
Hranolkovače		Brambory, tuřín, celer, cuketa, sladké brambory, pastinák.				Mrkev, cuketa, okurka, celer, cibule, ředkev, červená řepa.	

D-Clean Kit



Nástroj na čištění mřížek
(5 mm, 8 mm nebo 10 mm)

+

Nástěnný držák



Nástěnný držák
(pro 16 disků)

CL 60 KROUHAČ ZELENINY – PRACOVNÍ STANICE KOMPLEXNÍ ŘEŠENÍ PRO ZPRACOVÁNÍ ZELENINY

Až
1200 kg
zeleniny za
hodinu

VOZÍK NASTAVITELNÝ NA TŘI RŮZNÉ VÝŠKY



Pro snadnou přepravu a
vkládání ovoce a zeleniny.



Lze použít také pro přepravu
příslušenství.



VČETNĚ ÚPLNÁ SADA 16 DISKŮ

AUTOMATICKÁ HLAVA



Pro veškerou ve
velkém zpracovávanou
zeleninu
(mrkev, cibuli,
brambory...).



PŘÍTLAČNÁ PÁKA



Speciál ní pro velkou zele-
ninu jako je zelí nebo celer,
S vestavěnou válcovitou
násypkou pro dlouhou
zeleninu, např. okurka.



ZAŘÍZENÍ NA BRAMBOROVOU KAŠI



Speciálně určeno na
bramborovou
kaši.



NASTAVITELNÝ VOZÍK GN 1X1



Pro přepravu, podávání
surovin a uložení
příslušenství. Dodáváno se
dvěma nádobami GN 1x1.

▶ CL 55 s přitlačnou pákou

AŽ
1000
porcí

PŘÍSLUŠENSTVÍ
+
50
DISKŮ



* Dávkovač s pákou se používá také pro jemné krájení jako jsou nudličky z mrkve nebo plátky okurek.

NÁSYPKA S PÁKOU

VYJÍMEČNÁ ERGONOMIE



Pákový převod pro menší námahu obsluhy a vyšší výkonnost.



Pouze pro CL 60

Držadlo s výškovým nastavením (3 pozice) pro co nejvyšší pohodlí při práci.

EXTRA PŘESNÝ



Válcovitá násypka o Ø 58 mm pro jednotný řez u dlouhých plodů.



Podavač Exactitube:

Ø 39 mm řezy ingrediencí malých rozměrů, jako jsou papriky, nakládané okurky, suché salámy, chřest, raná cibulka, banány, jahody, hrozny...

EXTRA ŠIROKÝ



Objem XL násypky umožňuje pojmout až 15 rajčat nebo celou hlávku zelí.

PŘÍSLUŠENSTVÍ
+
50
DISKŮ

AŽ
3000
porcí

▶ CL 60 s přitlačnou pákou

NOVÉ

Vyhazovací vodící lišta
Optimální distribuce zeleniny v nádobě GN.



Nerezová nádoba na uložení příslušenství.



POLOHOVATELNÝ PODSTAVEC
Přizpůsobí se různým úrovním podlahy.



MASIVNÍ KONSTRUKCE

Motor a mobilní podstavec z nerezavějící oceli



SNADNÉ ČIŠTĚNÍ

Všechny součásti, které jsou v kontaktu s pokrmu, jsou snadno odnímatelné pro zajištění dokonalé hygieny.



BEZPEČNOSTNÍ SYSTÉM

Pokud přístroj pracuje, je zamezen přístup do krájecí části s disky.



JEDNODUCHÁ MANIPULACE

Podstavec je vybavený kolečky pro jednoduché přemísťování. Ukládají se na něj nádoby dokonale přizpůsobené pro velká množství.



RYCHLOST

V nabídce ve 2 provedeních:

1 rychlost: jednofázový 375 ot/min.

2 rychlosti: třífázový 375 ot/min a 750 ot/min.



MASIVNÍ KONSTRUKCE

Celý přístroj je vyroben z nerezavějící oceli kromě spodní části dávkovače, která je z hliníku.



VÝKONNOST

Vstupní zásobník vyrobený z nerezavějící oceli je určen k plynulému dávkování surovin.



JEDNODUCHÁ MANIPULACE

Díky rozumným rozměrům a vybavení 2 kolečky a držadlem je přemísťování přístroje velmi jednoduché.



ÚSPORNÉ ROZMĚRY

Sklon násypky je podél motoru.



RYCHLOST

V nabídce ve 2 provedeních:

2 rychlosti: třífázový 375 ot/min a 750 ot/min.

Rozsah rychlostí: od 100 do 1000 ot/min. CL 60 V.V. má variabilní rychlost, která se mění podle struktury surovin a typu krouhání.

CL 60 KROUHAČ ZELENINY – PRACOVNÍ STANICE KOMPLEXNÍ ŘEŠENÍ PRO ZPRACOVÁNÍ ZELENINY

Až
1800 kg
zeleniny za
hodinu

NOVÉ

Vyhazovací vodící lišta

Optimální distribuce zeleniny
v nádobě GN.



POLOHOVATELNÝ PODSTAVEC

STOJAN NA ULOŽENÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



- Pro uskladnění a přepravu veškerého příslušenství krouhače zeleniny!
- Držák pro **16 disků** a **8 nástrojů**.
- **Nádoba GN 1X1** na kuchyňské nástroje
- **3 různé páky**



VČETNĚ ÚPLNÉ SADY 16 DISKŮ

AUTOMATICKÁ HLAVA



Pro zpracování
většího množství,
brambory,
mrkev.



PŘÍTLAČNÁ PÁKA Ergonomická úchytka



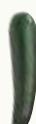
Zpracování
produktu pro
plátkování, zelí,
rajčata, okurky.



HLAVA 4 TRUBICE



Zpracování
podlouhlého
produktu, mrkev,
cuketa, okurka.



ZAŘÍZENÍ NA BRAMBOROVOU KAŠI 3 mm



Zpracování
většího množství
bramborové
kaše.



MOBILNÍ ERGONOMICKÝ VOZÍK



Pro 3 nádoby GN 1x1

NEJŠIRŠÍ VÝBĚR DISKŮ

▶ Plátkovače

13 disků



0,6 mm → 14 mm



0,6 mm
0,8 mm
1 mm
2 mm
3 mm
4 mm
5 mm

Ref.
28166W
28069W
28062W
28063W
28064W
28004W
28065W

6 mm
8 mm
10 mm
14 mm
4 mm vařené brambory
6 mm vařené brambory

Ref.
28196W
28066W
28067W
28068W
27244W
27245W



▶ Vlnkovače

3 disků



2 mm → 5 mm



2 mm
3 mm
5 mm

Ref.
27068W
27069W
27070W



▶ Strouhače

11 disků



1,5 mm → 9 mm



1,5 mm
2 mm
3 mm
4 mm
5 mm
7 mm

Ref.
28056W
28057W
28058W
28073W
28059W
28016W

9 mm
Parmezán
křen
Brambory
Syrové brambory/mrkev

Ref.
28060W
28061W
28055W
27164W
27219W



▶ Nudličkovače

12 disků



1,8 mm → 8x8 mm



1 x 8 mm
1 x 26 mm cibule/želí
2 x 2 mm (celer)
2,5 x 2,5 mm
2 x 4 mm (proužky)
2 x 6 mm (proužky)

Ref.
28172W
28153W
28051W
28195W
27072W
27066W

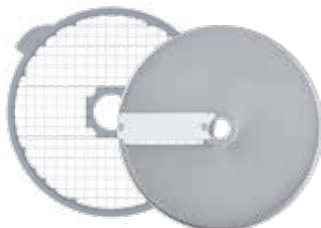
2 x 8 mm (proužky)
2 x 10 mm
3 x 3 mm
4 x 4 mm
6 x 6 mm
8 x 8 mm

Ref.
27067W
28173W
28101W
28052W
28053W
28054W



▶ Kostičkovače

10 disků



5x5x5 mm → 50x70x25 mm

5 x 5 x 5 mm
8 x 8 x 8 mm
10 x 10 x 10 mm
12 x 12 x 12 mm
14 x 14 x 5 mm

Ref.
28110W
28111W
28112W
28197W
28181W

14 x 14 x 10 mm
14 x 14 x 14 mm
20 x 20 x 20 mm
25 x 25 x 25 mm
50 x 70 x 25 mm

Ref.
28179W
28113W
28114W
28115W
28180W



▶ Hranolkovače

4 disků



8x8 mm → 10x16 mm



8 x 8 mm
8 x 16 mm
10 x 10 mm
10 x 16 mm

Ref.
28134W
28159W
28135W
28158W

▶ Zařízení na bramborovou kaši

2 disky



Ø 3 mm
Ø 6 mm

Ref.
28208
28210

▶ PŘÍSLUŠENSTVÍ NA ZAKÁZKU CL 55 A CL 60



Otvor se 4 příkými trubicemi

- Navržen pro zpracování dlouhých druhů zeleniny a velká množství.
- Průměr trubic : 2 trubice o průměru 50 mm a 2 trubice o průměru 70 mm



Otvor s příkou a šikmou trubicí

- Určen pro zpracování dlouhých druhů zeleniny a šikmý řez.
- Průměr trubic je 70 mm a průměr vložek s tlačítky 50 mm.





Snadné
zpracování čerstvých
produktů



Úspora
času



Omezení
manuálních úkolů



Omezení
odpadu



Réf.: 451 626 - 03/2026 - Tchéque



Požádejte si o ukázkou na našem webu:
robot-coupe.com

& Scan now
Follow us



VYROBENO VE FRANCII